
NIIPPON

experience

APPETIZER

EDAMAME - 4€

Baccelli di soia lessati e salati

Allergeni: (15)

EDAMAME SPICY - 5€

Baccelli di soia lessati, sale e togarashi

Allergeni: (11,15)

WAKAME SALAD - 5€

Insalata di alghe wakame marinate

Allergeni: (4,5,11,15)

SUKAMPI SALAD - 12€

Tartare di scampo aromatizzata al ponzu, aceto di mango, cuscus e insalata mista

Allergeni: (2,4,15)

TAKO MAGNUM (1pz) - 5€

Magnum di polpo all'okonomiyaki servito su maio giapponese e teriyaki

Allergeni: (1,3,4,5,6)

TAKOYAKI (2pz) - 4€

Allergeni: (1,3,4,5,6)

Sfere di polpo con salsa okonomiyaki, maionese giapponese e katsuobushi

TACOS (2pz) - 8€

Coppia di mini tacos con tartare di tonno o salmone, fonduta di provola e salsa nikkei

Allergeni: (1,3,4,6,14)

PANKO, BURRO E ACCIUGHE (2pz) - 12€

Temaki scomposto con riso croccante, burro di bufala, acciughe del Cantabrico e tobiko

Allergeni: (1,4,5,6,13)

OSTRICA (1pz) - 6€

Ostrica con cioccolato bianco e zest di lime

Allergeni: (10)

OSTRICA IN TEMPURA (1pz) - 7€

Ostrica in tempura, gelè allo yuzu e mela verde

Allergeni: (4,10)

KABOCHA NO HANA (1pz) - 5€

TEMPURA

TEMPURA FUSION (6pz) - 16€

Allergeni: (2,4,7,14,15)

Gamberi in panatura panko, mandorle e fiocchi di mais con salsa dello chef

TEMPURA CLASSIC (4pz) - 12€

Allergeni: (2,4,15)

Gamberi in tempura con salsa dello chef

IKA TEMPURA(6pz) - 12€

Allergeni: (3,4,10)

Calamari spillo in tempura con maio al lime e maio al nero di seppia

TEMPURA SPECIAL (4pz) - 14€

Allergeni: (2,4,15)

Gamberi in tempura con salsa dello chef al pepe rosa e lime

YASAY SPECIAL - 10€

Allergeni: (3,4)

Verdure di stagione in tempura con maionese al lime

BAO (2pz)

SALMONE - 9€

Allergeni: (1,3,4,6)

Mini bun cotto al vapore, tartare di salmone, crem allo yogurt e ikura

MAIALE - 9€

Allergeni: (3,4,6,15)

Mini bun cotto al vapore, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, maio giappo e peperoncino verde

GAMBERO - 8€

Allergeni: (2,3,4,9)

Mini bun cotto al vapore, gambero in panko e insalata coleslaw

BAO TOFU - 7€

Allergeni: (4,15)

Mini bun cotto al vapore, Tofu croccante, insalata e salsa teriyaki

TARTARE

TARTARE SELECTION - 24€

(1,3,4,7,11)

Tre tipologie di tartare con topping e salse dello chef, olio evo e sale maldon

TARTARE DI SALMONE - 14€

(1,3,4,11)

Tartare di salmone con ikura, shiso, olio affumicato e gelè di yuso, guacamole e crumble agrumato

TARTARE DI TONNO - 15€

(1,4,6,11)

Tartare di tonno con olio di sesamo, cream di edamame, togarashi, sale maldon e tobiko

TARTARE DI RICCIOLA - 16€

(1,2,8,14)

Tartare di ricciola marinata in leche de tigre, sedano, camote e mais croccante

CARPACCIO

CARPACCIO SELECTION - 23€

Allergeni: (1,7,15)

Carpaccio tradizionale di pesce misto con ponzu allo yuzu, pesto al basilico e salsa spicy

CARPACCIO DI SALMONE "USUZUKURI SAKE" - 15€

Allergeni: (1,4,6,15)

Carpaccio di salmone servito in tartelletta frolla con cream allo yogurt, ikura e ponzu al pesto e yuzu

CARPACCIO DI TONNO- 18€

Allergeni: (1,8,15)

Carpaccio di tonno con cream di edamame, salsa suray spicy e togarashi

CARPACCIO DI RICCIOLA- 16€

Allergeni: (1,8)

Carpaccio di ricciola con leche de tigre aromatizzata al cocco e chips di platano

SASHIMI (3pz)

SASHIMI SALMONE - 6€

Allergeni: (1)

SASHIMI TONNO - 7€

Allergeni: (1)

SASHIMI RICCIOLA - 7€

Allergeni: (1)

BUTTERFISH - 6€

Allergeni: (1)

SCAMPO - 10€

Allergeni: (2)

MAZARA - 10€

Allergeni: (2)

SASHIMI SELECTION (9pz) 16€

Allergeni: (1)

Selezione di sashimi tonno, salmone e ricciola

SASHIMI PREMIUM SELECTION (15pz) 30€

Allergeni: (1)

Selezione di cinque tipologie di sashimi

CEVICHE

CEVICHE - 18€

Allergeni: (1,2,8,14)

Ceviche con pesce misto, ponzu, pesto al basilico, salsa spicy, cipolla rossa e pomodorini

CRUDITE'

CRUDITE' (14pz) - 50€

Allergeni: (2,10,15)

Selezione di crostacei e frutti di mare

NIGIRI (2pz) Traditional

SALMONE - 5€

Allergeni: (1,11,3)
Nigiri di salmone

TONNO - 7€

Allergeni: (1,10,15)
Nigiri di tonno

BRANZINO - 6€

Allergeni: (1,11,14)
Nigiri di branzino

RICCIOLA - 7€

Allergeni: (1,3)
Nigiri di ricciola

SCAMPO - 9€

Allergeni: (2,10)
Nigiri di scampo

MAZARA - 8€

Allergeni: (2)
Nigiri di gambero di mazara

NIGIRI SELECTION (4pz) - 16€

Allergeni: (1,2)
Quattro tipologie di nigiri basic

NIGIRI (2pz) Omakase

SALMONE - 7€

Allergeni: (1)
Nigiri di salmone omakase

TONNO - 9€

Allergeni: (1)
Nigiri di tonno omakase

BRANZINO - 8€

Allergeni: (1)
Nigiri di branzino omakase

OTORO - 12€

Allergeni: (1)
Nigiri di Ventresca omakase

RICCIOLA - 9€

Allergeni: (1)
Nigiri di ricciola omakase

SCAMPO - 10€

Allergeni: (2)
Nigiri di scampo omakase

MAZARA - 10€

Allergeni: (2)
Nigiri di gambero di mazara omakase

WAGYU - 10€

Allergeni: (1)
Nigiri di Wagyu omakase

NIGIRI OMAKASE SELECTION (8pz) - 34€

Allergeni: (1,2,3,4,7,11,13,15)
Quattro tipologie di nigiri fusion dalla selezione omakase

GUNKAN (2pz)

SALMONE - 7€

Allergeni: (1)

TONNO - 8€

Allergeni: (1)

RICCIOLA - 8€

Allergeni: (1)

CAPASANTA - 12€

Allergeni: (1, 2)

SCAMPO - 12€

Allergeni: (1,2)

MAZARA - 12€

Allergeni: (1,2)

TRADITIONAL SELECTION (6pz) 20€

Allergeni: (1)

Coppia di gunkan di salmone, tonno e ricciola

FUSION SELECTION (6pz) 26€

Allergeni: (1,2,3,4,7,11,15)

Gunkan omakase fusion con topping e salse selezione Nippon

HOSOMAKI (6pz)

SAKE MAKI - 7€

Allergeni: (1)

Hosomaki con salmone

TEKKA MAKI - 7€

Allergeni: (1)

Hosomaki con Tonno

GAMBERO MAKI - 7€

Allergeni: (2)

Hosomaki con Gambero

VEGAN MAKI - 6€

Hosomaki con Verdure

SPECIAL ROLL

NIPPON (8pz) - 16€

Allergeni: (1,4,6,11,15)

Uramaki con Salmone cotto in tempura e formaggio fresco; carpaccio di Salmone scottato con maio spicy, Teriyaki e tenkasu

FISH AND CHIPS (8pz) - 16€

Allergeni: (1,3,4,6,15)

Uramaki con crocche di pesce bianco; carpaccio di pesce bianco, chips di patate e maio giapponese

UNAGI BASHI (8pz) - 18€

Allergeni: (1,3,4,15)

Uramaki con Anguilla grigliata e glassata in Teriyaki, insalata e porro fritto; carpaccio di avocado, maio giappone, gelè di Teriyaki e masago arare

EBI SAKE (8pz) - 16€

Allergeni: (2,4,15)

Uramaki con Gambero cotto in panko e insalata; carpaccio di Salmone scottato, maio giappone e gelè di Teriyaki

ROBUSUTA ROLL (8pz) - 24€

Allergeni: (2,3,4,8)

Uramaki con polpa di Astice, insalata di sedano, cetriolo e iceberg contida con salsa fresh; carpaccio di Avocado sweetchili al pomodoro giallo e lime

WAGYU (8pz) - 22€

Allergeni: (3,4)

Uramaki con tartare a coltello di Wagyu e salsa chimichurri; carpaccio di Wagyu scottato e tuorlo marinato e chips di camote

ROCK N'ROLL (8pz) - 16€

Allergeni: (1,2,4,15)

Uramaki con Salmone crudo e Gambero cotto in tempura; carpaccio di Avocado, salsa miso scottata, ikura e erba cipollina

SAIKO (8pz) - 16€

Allergeni: (1,2,4,15)

Uramaki con tartare di sushi ebi, maio giapponese e zest di lime; con furikake vegetale

SPECIAL ROLL

生 NAMA

ACEVICHADO (8pz) - 20€

Allergeni: (1,4,14)

Uramaki con Carota in tempura, avocado e sedano; tartare di Ricciola marinata in "leche de tigre" e chips di barbabietola

MAZARA AMA EBI (8pz) - 22€

Allergeni: (1,2,15)

Uramaki con Ricciola e avocado; carpaccio di Mazara con salsa dello chef e masago arare

NATSU ROLL (8pz) - 16€

Allergeni: (1,6)

Uramaki con Salmone, Avocado e formaggio fresco; salsa di passion fruit

SPICY FRESH (8pz) - 16€

Allergeni: (1,3)

Uramaki con tartare di Tonno spicy e peperoncini verdi grigliati; carpaccio di peperoncino, maio al sesamo e togarashi

UNI MAGURO (8pz) - 18€

Allergeni: (1,4,6,10,15)

Uramaki con Tonno marinato in salsa dello chef, insalata e porro fritto; carpaccio di Tonno, burro ai Ricci flambè, shiso alla julienne e panko

SALT'N PEPPER (8pz) - 20€

Allergeni: (1,2)

Uramaki con Salmone e avocado; carpaccio di Scampo, sale e pepe, zest di lime e Tobiko

IPANEMA (8pz) - 18€

Allergeni: (1,4,6,8)

Uramaki con tartare di Ricciola, insalata di sedano, cetriolo e iceberg contida con salsa fresh; carpaccio di Pesce Bianco, camote e clorofilla di basilico

HOT ROLL

NATSUMEKU (8pz) - 16 €

Allergeni: (1,3,4,15)

Hosomaki in panko con pesce bianco, maio al miso flambè e zest di lime

HOT HARU (6pz) - 14€

Allergeni: (1,2,4,6,15)

Roll in sfoglia di grano tenero con Salmone, polpa di Granchio e formaggio fresco; salsa Agrodolce e Teriyaki

HENTAI ROLL (8pz) - 16€

Allergeni: (1,3,4,6,7,15)

Hosomaki in crosta di pistacchio con Tonno; salsa teriyaki, formaggio fresco e fragola

MAKI MANDORLE (8pz) - 18€

Allergeni: (1,3,4,9)

Hosomaki in crosta di Mandorle con Salmone; tartare di Salmone, erba cipollina e maio senape e miele

NIPPON SELECTION

SUSHI SELECTION (16pz) - 35€

Allergeni: (1,3,4,6)

Tre tipologie di Uramaki (4pz) e una tipologia di Hot Roll's (4pz) a scelta dello chef

SUSHI SELECTION (24pz) - 50€

Allergeni: (1,2,4,6,15)

Tre tipologie di Uramaki (4pz), una tipologia di Hot Roll's (4pz), Sashimi (4ps) e Nigiri (4pz) a scelta dello Chef

NIPPON SELECTION(40pz) - 80€

Allergeni: (1,3,4,6,7,15)

Tre tipologie di Uramaki Omakase (8pz), una tipologia di Hot Roll's (8pz) e Nigiri (8pz) a scelta dello Chef

NIPPON FUSION SELECTION (60pz) 120€

Allergeni:

Quattro tipologie di Uramaki Omakase (8pz), una tipologia di Hot roll's (8pz), Sashimi misto (12pz) e Nigiri Omakase (8pz)

GYOZA (4pz)

GYOZA MAIALE - 12€

Allergeni: (3,4)

Ravioli di maiale al vapore con fondo bruno al topinambur

GYOZA MAZARA - 14€

Allergeni: (2,4)

Ravioli di Gambero al vapore con bisque di gambero e crudo di gambero di mazara

GYOZA BLACK COD - 16€

Allergeni: (1,3,4,15)

Ravioli di black cod al vapore con salsa al miso e maionese al tartufo

GYOZA VERDURE - 10€

Allergeni: (4,15)

Ravioli al vapore di verdure con salsa sumiso

SOBA

SOBA ALLE VONGOLE - 16€

Allergeni: (4,10,15)

Soba alle vongole mantecati al miso e olio al prezzemolo

BLACKSOBA - 18€

Allergeni: (2,4,7,10,15)

Soba mantecato in bisque di scampo e nero di seppia con tartare di scampo, ikura, zest di lime e scaglie di mandrole

YAKISOBA- 16€

Allergeni: (2,4,11,15)

Soba saltato con verdure di stagione e gamberi

YAKIMESHI - 14€

Allergeni: (3,4,11,15)

Riso saltato con verdure di stagione, uova e pollo

MAIN COURSES

SAKE TERIYAKI - 15€

Allergeni: (1,6,15)

Salmone affumicato in salsa teriyaki servita con cream di patate e insalata

MAGURO TATAKI - 17€

Allergeni: (1,3,11,13)

Tonno tataki con salsa chimichurri, pomodori confit e maio alla colatura di alici

BLACK COD - 18€

Allergeni: (1,15)

Black cod al miso con cream di edamame

WAGYU YAKI - 25€

Allergeni: (4,15)

Wagyu piastrato con salsa yuzukosho e chips di camote

DESSERT

SHIKI - 8€

Allergeni: (4,6)

“Quadro edibile ispirato alle stagioni del giappone”

Tartelletta frolla con gelato alla ricotta e dulce de leche

GIARDINO ZEN - 7€

Allergeni: (6)

Bavarese al triplo cioccolato, terra di lamponi, the matcha e tuile al cacao

TIRAMISUSHI - 6

Allergeni: (4,6,7)

Roll di pan di spagna, crema al mascarpone, crumble e crema alla nocciola, crema di caffè

DELIZIA ALLO YUZU - 6

Allergeni: (3,4,6)

Bavarese allo yuzu, glassatura al cioccolato bianco, meringa agli agrumi flambé e gelè allo yuzu

M E N U D E G U S T A Z I O N E

OMAKASE

Nippon Experience nasce dalla passione per la cucina del Sol Levante, dall'amore per un lavoro che è fatto di attimi regalati al cliente. L'atmosfera, cura dei dettagli, scelta maniacale delle materie prime e studio, tanto studio.

“*La cucina Omakase (おまかせ料理, Omakase ryōri) è un modo di mangiare tipico del Sol Levante. Scegliendo l'omakase gli avventori nipponici decidono, infatti, di affidarsi allo chef e di concedersi un percorso al buio in cui nulla è però lasciato al caso. Un'esperienza a 360 gradi che parte dall'accoglienza e finisce al piatto, in un unico e travolgente spettacolo.*”

Regalati un viaggio lontano, regalati una Nippon Experience.

10 PORTATE
€ 80,00 p.p.

vini e bevande escluse

Percorso di abbinamento
vino €30,00
Valido esclusivamente per
l'intero tavolo

ALLERGENI



1- PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



3- UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



5- ARACHIDI E FRUTTA SECCA

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



7- FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9- SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda



11- SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SO₂

13- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



15- SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



2- CROSTACEI

Marini o d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



4- GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati



6- LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8- SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10- MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, ostrica, patella, telline



12- LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



14- MAIS

Prodotti derivati come: amido e farina



16- FUNGHI

Sia in pezzi che sottoforma di salse e concentrati